

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие .....	3
Глава 1. Приготовление супов .....	5
1.1. Организация работы повара в горячем цехе .....	5
1.1.1. Технологическое оснащение рабочих мест для приготовления супов, соусов .....	5
1.1.2. Правила безопасной эксплуатации оборудования в горячем цехе .....	8
1.2. Значение и пищевая ценность супов .....	14
1.3. Классификация супов .....	15
1.4. Изменения, происходящие при механической и тепловой обработке продуктов при приготовлении супов.....	17
1.5. Подготовка продуктов и полуфабрикатов для приготовления супов .....	20
1.6. Приготовление бульонов .....	23
1.7. Приготовление заправочных супов .....	28
1.7.1. Приготовление борщей .....	30
1.7.2. Приготовление щей .....	34
1.7.3. Приготовление рассольников .....	38
1.7.4. Приготовление солянок .....	42
1.7.5. Супы картофельные с овощами, крупами, макаронными изделиями и бобовыми .....	45
1.7.6. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми .....	50
1.8. Приготовление супов молочных .....	52
1.9. Приготовление супов холодных .....	55
1.10. Приготовление супов национальной кухни .....	59
1.11. Оценка качества готовой продукции .....	68
1.12. Хранение супов .....	71
1.13. Расчет используемого сырья для приготовления супов .....	72
Глава 2. Приготовление соусов .....	74
2.1. Технологическое оснащение рабочих мест для приготовления соусов.....	74
2.2. Классификация соусов.....	76
2.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов .....	78
2.4. Приготовление соуса красного основного и его производных ....	80
2.5. Приготовление соуса белого основного и его производных.....	84
2.6. Приготовление соусов белых на рыбном бульоне .....	87
2.7. Приготовление соусов грибных .....	89
2.8. Приготовление соусов молочных .....	90

2.9. Приготовление соусов сметанных.....	94
2.10. Приготовление соусов на масле .....	95
2.11. Приготовление соусов масляных.....	96
2.12. Приготовление соусов холодных.....	98
2.13. Приготовление заправок на растительном масле.....	100
2.14. Приготовление соусов на уксусе.....	100
2.15. Приготовление соусов сладких .....	102
2.16. Оценка качества готовой продукции .....	105
2.17. Хранение соусов, заправок, маринадов.....	107
2.18. Расчет используемого сырья для приготовления соусов.....	108
Приложение 1. Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01	
«Технология приготовления супов и соусов» .....	110
Вариант I.....	110
Вариант II .....	112
Вариант III.....	114
Вариант IV.....	117
Критерии оценки.....	120
Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного) .....	124
Лабораторная работа № 1 .....	132
Содержание и порядок выполнения работы.....	132
Лабораторная работа № 2.....	141
Содержание и порядок выполнения работы .....	141
Приложение 2 .....	150
Технологическая карта 1.....	150
Технология приготовления.....	150
Требования к качеству .....	151
Технологическая карта 2.....	151
Технология приготовления.....	152
Требования к качеству .....	153
Технологическая карта 3.....	153
Технология приготовления.....	154
Требования к качеству .....	154
Технологическая карта 4.....	154
Технология приготовления.....	155
Требования к качеству .....	155
Технологическая карта 5.....	156
Технология приготовления.....	156
Требования к качеству .....	156
Технологическая карта 6.....	157
Технология приготовления.....	157
Требования к качеству .....	158

Технологическая карта 7.....	158
Технология приготовления.....	158
Требования к качеству.....	159
Технологическая карта 8.....	159
Технология приготовления.....	160
Требования к качеству.....	160
Технологическая карта 9.....	160
Технология приготовления.....	161
Требования к качеству.....	161
Технологическая карта 10.....	162
Технология приготовления.....	162
Требования к качеству.....	163
Технологическая карта 11.....	163
Технология приготовления.....	164
Требования к качеству.....	164
Технологическая карта 12.....	165
Технология приготовления.....	165
Требования к качеству.....	165
Технологическая карта 13.....	166
Технология приготовления.....	166
Требования к качеству.....	166
Технологическая карта 14.....	167
Технология приготовления.....	167
Требования к качеству.....	167
Список литературы.....	168
Нормативно-техническая документация.....	168
Основная литература.....	169
Дополнительная литература.....	170
Электронные книги.....	170
Интернет-ресурсы.....	171
Электронное приложение <sup>1</sup>	

---

<sup>1</sup> Электронное приложение доступно по адресу  
<http://www.phoenixpub.ru/books/extra/13>